IL SOMMARIO

C PER CELIACI FACILE LIGHT VEGETARIANA TRADIZIONALE PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

Pomodori in tutte le versioni, verdure colorate, pietanze a base di pesce freschissimo ma anche arrosti (che piacciono sempre). E poi dolci, pani e torte salate Ecco le 20 ricette estive di cuochi e food writer italiani e stranieri: preparazioni d'autore ma perfette anche da provare a casa. Per celebrare a tavola, e con gioia, le vacanze

ANTIPASTI

PRIMI

PIATTI UNICI

SECONDI

PASSEPARTOUT

DOLCI

Tutte le foto sono di **Matt Russell,** food styling di Annie Rigg, styling di Tabitha Hawkins, producer Tommaso Galli

COOK

SUPPLEMENTO DEL **CORRIERE DELLA SERA**

MERCOLEDI 5 AGOSTO 2020

Direttore responsabile
LUCIANO FONTANA

Vicedirettore vicario
BARBARA STEFANELLI

Vicedirettori
DANIELE MANCA
VENANZIO POSTIGLIONE
GIAMPAOLO TUCCI

Responsabile editoriale
ANGELA FRENDA

In redazione:
Isabella Fantigrossi (coordinamento)
Chiara Amati e Alessandra Dal Monte
Lorenza Martini (grafico)

Hanno collaborato:
Gabriele Principato, Martina Barbero, Tommaso Galli

Art Director: **BRUNO DELFINO**
Progetto: **redazione grafica**
a cura di **MICHELE LOVISON**

RCS MEDIAGROUP S.P.A.
Sede legale: via A. Rizzoli, 8 - Milano

Registrazione Tribunale di Milano n. 242 del 4 ottobre 2018

REDAZIONE E TIPOGRAFIA
Via Solferino, 28 - 20121 Milano
Tel. 02-62821

RCS MEDIAGROUP S.P.A. DIR. PUBBLICITA'
Via A. Rizzoli, 8 - 20132 Milano
Tel. 02-25841

Pubblicità:
Diletta Mozzon

Marketing:
Marco Quattrone e Marta Lagrasta

FUSILLI DI FARRO ALLA CARBONARA TIROLESE

NORBERT NIEDERKOFLER

Classe 1961, nato in Valle Aurina (Bolzano), dopo la scuola alberghiera lavora tra Germania, Stati Uniti, Svizzera e Austria. Dal 1996 guida la cucina del «St. Hubertus» all'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano, dal 2017 tre stelle Michelin

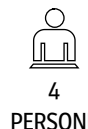
4 PERSONE

40 MINUTI

Un classico italiano riletto in chiave territoriale, usando solo i prodotti che la montagna offre

INGREDIENTI

280 g di fusilli di farro, **4** uova biologiche, **2** cipollotti, **80 g** di ricotta di malga fresca, **30 g** di Parmigiano grattugiato, **12 fettine** di speck tagliate sottili, **40 g** di burro, olio di semi di vinacciolo, sale

Cuocete nel Roner le uova intere a 70°C, per un tempo che varia tra i 12 e i 16 minuti a seconda della grandezza delle uova. Raffreddatele subito in acqua e ghiaccio, poi toglietele dal guscio e separate molto delicatamente l'albume dal tuorlo, conservando solo quest'ultimo (potete conservare gli albumi già cotti per un altro piatto). Mettete il tuorlo in una coppettina con un filo d'olio, in modo che non si attacchi, e coprite con la pellicola da cucina. Pulite il cipollotto e tritatelo finemente, brasatelo dolcemente in padella con metà del burro e un filo d'olio. Prima di servirli, mettete i tuorli d'uovo in un luogo tiepido (per esempio, al forno) per circa 15 minuti. Nel frattempo cuocete i fusilli di farro in abbondante acqua salata e scolateli al dente, poi passateli nella padella con il cipollotto. Aggiungete il Parmigiano grattugiato, il resto del burro, un filo di olio e mantecate bene. Assaggiate e aggiustate di sale. Ora procedete a comporre il piatto. Formate un nido di fusilli al centro di ciascun piatto. Adagiatevi il tuorlo d'uovo intero, le fettine di speck e terminate sbriciolando sopra un po' di ricotta fresca a piacere.

COMPOSTA DI POMODORI, MELANZANE E BASILICO

NADIA SANTINI

Classe 1953, prende in mano la trattoria della famiglia del marito, Antonio Santini, a 21 anni. Cuoca autodidatta lei, maître di sala lui, insieme creano il più longevo ristorante tre stelle Michelin d'Italia: «Dal Pescatore» a Canneto sull'Oglio le mantiene dal 1996

4-6 PERSONE

120 MINUTI

Pelate e tagliate finemente le melanzane con l'affettatrice. Ricavate tante fette quante sono sufficienti per foderare una terrina di ceramica. Pelate a freddo, con l'ausilio di un coltello molto affilato, i pomodori e schiacciateli con le mani per agevolare l'uscita dei semi e della parte acquosa. Prendete una padella di alluminio e versate qualche goccia di olio. Quando inizierà a friggere mettete le melanzane e lasciatele ben colorire, quindi foderate la piccola terrina. Riempitela con i pomodori precedentemente schiacciati ed avvolgeteli con la parte di melanzana che deborda. Aggiungete 2-3 foglie di basilico. Fate bollire il brodo vegetale che userete per sciogliere la gelatina e unite il ghiaccio (così la temperatura si abbasserà velocemente e la terrina sarà pronta in poco tempo), versate quindi nella terrina. Rimuovete la gelatina con la punta del coltello cosicché possa penetrare fino in fondo e premete bene per far uscire tutte le bolle d'aria. Mettete a riposo in un frigorifero per almeno un'ora. Sformate e servite a fette con olio extravergine del lago di Garda e l'infiorescenza del basilico.

INGREDIENTI

8 pomodori maturi e saporiti, **1** melanzana
50 g di olio extravergine d'oliva del lago di Garda,
8 g di gelatina vegetale,
20 g di brodo vegetale,
50 g di ghiaccio,
basilico fresco
sale

Questo piatto racconta vari ortaggi in diverse declinazioni e profumi: è stato ideato per l'estate

SPAGHETTI ALLA «DON ALFONSO»

ERNESTO IACCARINO

Laureato in Economia alla Bocconi di Milano, chef, figlio di Alfonso e Livia Iaccarino, famiglia di ristoratori dal 1890 alla guida di un impero di ristoranti che fa capo al «Don Alfonso 1890» di Sant'Agata sui Due Golfi, premiato con due stelle Michelin

4 PERSONE

30 MINUTI

Quando si cucina solamente con quattro elementi la qualità e la sensibilità di chi esegue fanno la differenza

INGREDIENTI

400 g di spaghetti artigianali trafilati in bronzo, **600 g** di pomodorini vesuviani, **6** spicchi di aglio, **120 g** olio extravergine di oliva, **8** foglie di basilico, sale q.b.

Cominciate versando 60 grammi di olio extravergine in una padella (dovrà essere ampia abbastanza da non far bollire ma solo soffriggere) e mettete 4 spicchi di aglio. Quando sono diventati biondi a fuoco medio, toglieteli. Lavate i pomodorini e tagliateli in 4 parti, poi aggiungeteli nella padella per circa 2 minuti a fiamma alta, poi abbassate a fiamma media e cuocete per altri 14/15 minuti. Assaggiate e aggiustate di sale. Finite la cottura della salsa aggiungendo alcune foglie di basilico lavate e tagliate a julienne (tenetene da parte qualcuna per decorare). In un'altra padella, intanto, fate soffriggere 2 spicchi di aglio con altri 60 grammi di olio extravergine di oliva, fateli diventare biondi, toglieteli e spegnete il fuoco. Riempite poi una pentola con dell'acqua, salate e, quando bolle, buttate gli spaghetti. Portateli quasi a cottura. Due minuti prima di ultimare la cottura, scolateli e passateli in quest'ultima padella finendo la cottura a mo' di aglio ed olio. Impiattate gli spaghetti facendo un nido aiutandovi con un mestolo e una pinza. Adagiate sopra la salsa di pomodori precedentemente ottenuta. Decorate alla fine con qualche foglia di basilico fresco.

BRASATO AL MIDOLLO E FAGIOLI ALL'OLIO

DARIO CECCHINI

Ottava generazione di una famiglia di macellai di Panzano, piccolo comune del Chianti. Qui Cecchini gestisce il negozio con ristorante dove si possono provare tre differenti menu di carne. È stato protagonista di un episodio di *Chef's Table* su Netflix

6-8 PERSONE

3 ORE

Disossate il muscolo di manzo e rimuovete il midollo dal suo osso. Preriscaldate il forno a 180°C. Mettete la carne su un tagliere. Condite la parte interna con due cucchiaini di sale e uno di pepe. Aggiungete il midollo. Cospargete con rosmarino tritato. Arrotolate il muscolo e chiudetelo bene con lo spago. Mettete la carne in una casseruola da forno molto grande con l'olio d'oliva. Aggiungete le cipolle pelate e tagliate in quarti o gli scalogni pelati interi. Coprite e cuocete per due ore. Aggiungete il vin santo e cuocete per un'altra ora. Rimuovete la carne e fatela riposare mezz'ora, sempre coperta. Tagliate lo spago e servite con gli scalogni e il sugo di fondo. Per i fagioli di accompagnamento, procedete invece così. Versateli in uno o due tegami molto alti e copriteli con acqua abbondante. Versateci dentro abbastanza olio da coprire tutta la superficie dell'acqua. Aggiungete il capo d'aglio, la salvia e una grande manciata di «profumo del Chianti». Portate a ebollizione e fate cuocere per 2 ore circa. Serviteli con un po' di liquido di cottura, qualche foglia di salvia cotta, una spolveratina di «profumo del Chianti» e un filo d'olio.

INGREDIENTI

1 muscolo di manzo posteriore da 2 kg, il midollo del suo osso, sale e pepe, rosmarino fresco tritato, **mezzo bicchiere** d'olio d'oliva, **2 kg** di cipolle bianche o scalogni, mezzo bicchiere di vin santo. Per i fagioli: **600 g** di cannellini, olio evo, **1** capo d'aglio intero, salvia, «profumo del Chianti» (sale macinato con erbe aroamtiche)

La ricetta perfetta per le occasioni speciali, che utilizza uno dei tagli più poveri dell'animale Gustosa e appagante

ANTIPASTI

MILLEFOGLIE DI FIORDILATTE E GAMBERI ROSSI

FULVIO PIERANGELINI

Con il «Gambero Rosso» a San Vincenzo (Livorno) ha fatto la storia dell'alta cucina italiana. Due stelle Michelin, critici in adorazione. Nel 2009 ha deciso di lasciare: oggi guida i ristoranti degli hotel Rocco Forte in Italia e all'estero

2 PERSONE

20 MINUTI

Materie prime facili da reperire, freschissime, di stagione E, in più, è tutto crudo: un piatto estivo ideale

INGREDIENTI

160 g di mozzarella fior di latte,
6 gamberi rossi,
olio extravergine,
limone, olio, sale, pepe,
lime, misticanza di insalate di campo,
fichi freschi sbucciati.
Per la marinata:
olio profumato di timo, origano, basilico, pepe in grani, buccia di limone

Cominciate tagliando la mozzarella (di latte vaccino) in fette spesse circa un centimetro. Assicuratevi che le dimensioni siano il più possibile simili, in questo modo gli strati saranno più facili da comporre. Poi concentratevi sulla marinatura: mettete le fette in una bagna di olio extravergine d'oliva profumato con timo, origano, basilico, pepe in grani e buccia di limone e lasciate riposare per almeno 30 minuti. A questo punto dedicatevi ai gamberi rossi. Le varietà adatte al piatto sono diverse, fondamentali però freschezza e dolcezza: fatevi consigliare dal vostro pescivendolo di fiducia. Procedete togliendo a ciascun gambero il carapace e il filo intestinale (bisogna considerare tre gamberi a persona). Tagliateli in due — in orizzontale — e batteteli leggermente. Conditeli con olio extravergine d'oliva, sale, pepe e una grattugiata di buccia di lime (che non dovrà essere trattato). A questo punto scolate la mozzarella dalla marinata. Montate ora il millefoglie, intercalando con cura mozzarella e gamberi. Alla fine guarnite con la misticanza di insalate di campo e i fichi freschi sbucciati.

TORTINI DI PATATE CON PASTA MADRE

VANESSA KIMBELL

Guru della panificazione inglese, ha fondato la Sourdough School a Northamptonshire, dove insegna le tecniche di panificazione. Ha scritto tre ricettari, l'ultimo è *Il pane di pasta madre* (Atlante ed.)

9 PERSONE

60 MINUTI

Preriscaldate il forno a 160°C in modalità statica o 140°C in modalità ventilato. Ungete leggermente e infarinate una teglia per muffin. Mettete le patate cotte in una ciotola e schiacciatele con una forchetta. Aggiungete il peperone tagliato a pezzettini, il lievito, l'uovo, il formaggio, l'olio d'oliva, il rosmarino, le cipolle a pezzetti e l'aglio schiacciato. Condite con sale e pepe e mescolate bene. Ora mettete 9 cucchiai di uguali dimensioni del composto nella teglia per muffin. Irrorate con un altro filo d'olio e mettete in forno. Cuocete per circa 30 minuti o finché i tortini saranno dorati. Una volta cotte, fatele raffreddare nella teglia, poi rimuovetele delicatamente con un coltello da burro quando saranno tiepide. Mentre i tortini stanno cuocendo, preparate la maionese all'aglio. Unite tutti gli ingredienti in una ciotola (maionese, lo spicchio d'aglio ben tritato, erbe tritate, un cucchiaino di capperi, la buccia di mezzo limone, un pizzico di sale e una spolverata di pepe appena tritato) e mescolate bene per amalgamare. Servite i tortini di patate tipiedi o freddi con accanto la maionese.

INGREDIENTI

400 g di patate novelle bollite, **1** peperone rosso dolce, **80 g** di lievito madre, **1** uovo medio, **100 g** di parmigiano, **1 cucchiaio** di olio d'oliva, **1** rametto di rosmarino, **2** cipollotti, **1** spicchio d'aglio, sale e pepe. Maionese all'aglio: **3 cucchiai** di maionese, **1** spicchio d'aglio, aneto o prezzemolo, capperi, mezzo limone, sale e pepe

Economici e deliziosi per un picnic Non usate un lievito troppo vecchio, altrimenti il sapore sarà acido

RISO ALLA GRECA

BENEDETTA GARGANO

Vive a Napoli in una casa zeppa di libri e pentole. Si divide fra il lavoro di sceneggiatrice televisiva e la passione per la cucina. Ha un food blog, una scuola di cucina per «dummies» e molti amici che si presentano a cena all'improvviso

8 PERSONE

40 MINUTI

Ha il gusto della mia infanzia: profumato ed esotico quanto basta, mia madre lo faceva per gli amici

INGREDIENTI

Per il condimento:
3 zucchine,
3 melanzane,
3 peperoni, **3** cipolle,
3 manciate di uva passa,
olio di arachide, sale
Per il riso:
1 kg di riso basmati,
1 cipolla piccola,
olio extravergine di oliva, sale

Il riso alla greca fu introdotto nella Napoli bene dalla signora Rosetta Nitti, grande viaggiatrice e gastronauta, dopo averlo assaggiato in un ristorante della Costa Azzurra negli anni '60. Tagliate le verdure in dadini molto piccoli (8 mm di lato), e friggetele in un tegame capiente, immerse nell'olio di arachide, seguendo un ordine ben preciso, fondamentale per la riuscita della ricetta: prima le zucchine, poi le melanzane, a seguire i peperoni, quindi le cipolle e per finire l'uva passa, che andrà tuffata nella padella giusto il tempo che si gonfi. Man mano che le verdure saranno cotte, mettetele in una ciotola prendendole dalla padella con una schiumarola. Andranno scolate bene, ma non passate sulla carta assorbente perché l'olio costituirà parte del condimento del riso. Salate e lasciate riposare. Preparate il riso usando una pentola con coperchio che possa andare in forno. Fatelo tostare nel soffritto di cipolla, quindi copritelo con l'equivalente volumetrico di acqua salata già a bollore e cuocetelo in forno preriscaldato a 200° per una ventina di minuti. Mescolate il riso con le verdure e servitelo a temperatura ambiente, meglio se il giorno successivo.

SORBETTO DI CILIEGIE E CREMA ALLA VANIGLIA

KARIME LÓPEZ

Classe 1982, nata a Città del Messico. Dopo aver cominciato gli studi in Arte a Parigi, si trasferisce in Spagna per dedicarsi alla cucina. Ha lavorato al «Central», al «Noma» e al «Mugaritz». Dal 2018 è la chef della stellata «Gucci Osteria da Massimo Bottura»

8 PERSONE

2 ORE

Cominciate a preparare il sorbetto (oppure potete anche acquistarlo già pronto): mescolate tutti gli ingredienti, portateli a 75 gradi e mantecateli. Per la crema alla vaniglia, montate tutti gli ingredienti insieme. Ora dedicatevi alle ciliegie sottaceto: lavatele bene, snocciolatele, mescolate la polpa con l'aceto di ciliegie e lasciatele macerare in un barattolo di vetro (come se fosse una conserva), sottovuoto, pastorizzato, per all'incirca una settimana. Per i fiori di ciliegie: preparate una purea con le ciliegie con la buccia. Stendete la purea in uno strato sottile su un silpat e lasciate seccare per 24 ore. La purea diventerà così una specie di pellicola. Il giorno dopo tagliatela con delle piccole forbici a forma di fiore (o della forma desiderata), poi piegatelo ciascun fiore per dare volume come se fosse un origami (in alternativa potete utilizzare per decorare dei fiori edibili). Una volta pronte tutte le parti, assemblate il dolce così. Mettete la crema alla vaniglia su una parte del piatto e adagiatevi sopra i fiori di ciliegie. Sull'altra parte del piatto posizionate il sorbetto e concludete col posizionamento delle ciliegie sottaceto.

INGREDIENTI

Sorbetto: **350 g** di polpa di ciliegia, **25 g** di glucosio, **10 g** di stabilizzante. Crema: **400 ml** di panna, **120 ml** di latte intero, **80 g** di zucchero al velo, mezza vaniglia. Ciliegie sottaceto: **1 kg** di ciliegie, **500 ml** di polpa di ciliegia, **100 ml** di aceto di ciliegie. Fiori: **1 kg** di ciliegie

Dessert che omaggia Italia e Giappone, ma anche un simbolo di ripartenza Come gli alberi in fiore

INSALATA DI QUINOA, AVOCADO, DATTERINI E FETA

MARCO BIANCHI

Classe 1978, è diplomato all'Istituto Mario Negri (IRCCS) di Milano. Cuoco e divulgatore scientifico per la Fondazione Umberto Veronesi, è autore di 17 libri (il diciottesimo è in uscita a settembre) Oggi conduce anche Linea Verde Estate

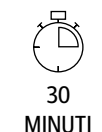
4 PERSONE

30 MINUTI

Con il caldo non c'è niente di meglio di una bowl fredda: ne preparo tantissime, tutte ben bilanciate

INGREDIENTI

200 g di datterini rossi, **200 g** di quinoa, **1** avocado maturo, **150 g** di feta, **1** rametto di menta fresca, olio evo, **1** limone

Potete scegliere una quinoa bianca, dal sapore più delicato, oppure rossa o nera (sono semi dal gusto più deciso, a voi la scelta). Prima di cominciare, lavate i chicchi sotto l'acqua corrente per eliminare la saponina, sostanza non tossica ma dal gusto amarognolo. Ora procedete alla cottura della quinoa. Mettete in una pentola ampia dell'acqua (calcolate circa due parti di liquido per una parte di quinoa), salate e quando bolle buttate i chicchi. Saranno pronti quando l'acqua sarà completamente assorbita dalla quinoa. A parte intanto, lavate e tagliate i datterini. Poi pulite l'avocado e tagliatelo prima a fettine e poi a pezzetti. Tagliate anche la feta a quadretti. Una volta pronta la quinoa, scolatela in modo da servirla ben asciutta e fatela raffreddare in una ciotola. Conditela con olio extravergine d'oliva e succo di limone e raffreddate, se volete, ancora in frigorifero. Poi unite pomodorini, feta e avocado, raggruppandoli nella ciotola. Grattugiate sopra della scorza di limone e poi guarnite con qualche foglia di menta fresca.

CRÈME CARAMEL PROFUMATO AL LIMONE

LYDIA CAPASSO

Restauratrice e food writer con una grande passione per la pasticceria. Vive tra Napoli, la città dove è nata, e Milano, è autrice di libri a cavallo tra cibo e cultura, come *La cucina di Napoli* e *Santa pietanza. Tradizioni e ricette dei santi e delle loro feste*

6 PERSONE

120 MINUTI

INGREDIENTI

Per il caramello: **100 g** di zucchero semolato, **3 cucchiai** di acqua.
Per la crema: **500 ml** di latte intero fresco, **250 ml** di panna fresca, **1 bacca** di vaniglia, un limone e un'arancia, **1** spolverata di cannella, **2 cucchiai** di rum, **100 g** di zucchero, **4** uova intere, **2** tuorli

Preparate il caramello: versate lo zucchero in un tegame dal fondo spesso e inumiditelo con l'acqua, mettete sul fornello a fuoco medio e sciogliete lo zucchero roteando ogni tanto il tegame, portate a ebollizione e aspettate che il caramello diventi ambrato. Versatelo nello stampo e roteatelo per distribuirlo in maniera uniforme. Mettete da parte. Portate dolcemente a ebollizione latte, zucchero, panna, bucce grattugiate degli agrumi, semi della bacca di vaniglia e cannella. Fate intiepidire e aggiungete il rum. Mescolate con un cucchiaio di legno le uova e i tuorli, versate a filo il latte continuando a mescolare. Filtrate il composto con un colino e versatelo nello stampo. Prendete una teglia da forno, adagiatevi uno strofinaccio che faccia un po' di spessore e posizionate lo stampo in modo che non si muova. Riempite la teglia di acqua facendo attenzione che il livello sia più basso di almeno tre dita rispetto allo stampo e cuocete a 140° C per 1 ora e 20. La crema deve essere rappresa ma ancora tremolante. Spegnete e fate raffreddare in forno. Mettete lo stampo in frigo per una notte. Sformate su un piatto da portata con un bordo un po' alto per evitare che il liquido fuoriesca.

Da bambina fu amore al primo assaggio Si fa in fretta, serve un po' di pazienza con la cottura lenta

COZZE GRATINATE

MAURO ULIASSI

Marchigiano, dopo alcune esperienze tra Italia ed Europa e 15 anni di insegnamento all'istituto alberghiero di Senigallia (Ancona), nel 1990 apre con la sorella Catia il ristorante «Uliassi» sulla spiaggia di Senigallia. Nel 2018 guadagna tre stelle Michelin

6 PERSONE

50 MINUTI

L'ho imparato nel 1980 grazie a un mio compagno di scuola Usate gusci della stessa grandezza

INGREDIENTI

2,5 kg di cozze, **300 g** di pangrattato, **175 g** di gamberi già puliti, **100 g** di pomodorini freschi, **30 g** di pomodorini secchi, **10** foglie di basilico, **1** limone spremuto, zenzero (se piace), olio extravergine d'oliva, sale e pepe

Scegliete cozze della stessa dimensione: non dovranno essere nè troppo grandi nè troppo piccole, altrimenti non riuscirete a farcirle. Pulitele, poi mettetele in un tegame grande a fuoco medio e fatele aprire. Poi sgusciatele e tenete da parte i gusci. Ora passate ai pomodori freschi. Fate tre tagli in testa, sbollentateli qualche minuto e poi spelateli. Tagliateli a cubetti. Fate a pezzettini della stessa dimensione anche i pomodorini secchi. Bollite, poi, i gamberi e tagliateli a pezzettini. In una ciotola capiente unite le cozze sgusciate, tutti i pomodorini, il basilico tritato a pezzettini, i gamberi e il pangrattato. Condite con olio extravergine d'oliva, sale, pepe e succo di limone. Mescolate bene, se serve aiutandovi con le mani. Farcite a questo punto i gusci delle cozze e, una volta pronti, sistemateli su una teglia ricoperta di carta forno. Grattugiate sopra un po' di zenzero e spolverate con ancora un po' di pangrattato in modo che si formi la crosticina. Condite con un altro filo d'olio extravergine. Cuocete in forno ben caldo a 200°C fino a far gratinare le cozze. Servitele calde.

BACCALÀ ALLA PIZZAIOLA

ANDREA APREA

Classe 1977, napoletano, figlio di ristoratori, è lo chef che dal 2011 guida la cucina del Park Hyatt di Milano: qui ha ottenuto due stelle Michelin al «Vun». Prima dell'approdo meneghino, ha lavorato anche a Londra da Heston Blumenthal

4 PERSONE

4 ORE

Cominciate dai pomodorini confit. Lavate 300 grammi di datterini e sbollentateli in acqua salata, raffreddateli poi in acqua e ghiaccio. Togliete la pelle, condite con gli altri ingredienti (2 spicchi d'aglio, sale, olio extravergine di oliva, basilico, la buccia grattugiata di un limone, zucchero a velo, timo e origano) e lasciateli in forno per 4 ore a 75°C girandoli ogni tanto. Passate ora alla coulis: fate rosolare gli scarti di vitello, aggiungete un filo d'olio e un trito di due spicchi d'aglio, cipolla, patata, capperi, acciuga. Sfumate con il vino bianco, unite tutti i pomodori (250 g di Piccadilly, 250 g di datterini e 250 g di pomodori Gerardo di Nola) e l'origano e fate cuocere per un'ora. Filtrate il tutto con uno chinoix fine e portare a riduzione. Cuocete ora il baccalà in una pentola dal fondo spesso in olio d'oliva a 80 gradi per 8 minuti: i filetti devono essere immersi nell'olio. Scolateli e asciugateli con carta assorbente dall'olio in eccesso. Disponete sul fondo del piatto la coulis alla pizzaiola. Una volta asciutto, mettere il baccalà al centro del piatto, aggiungete qualche oliva, dei capperi, foglioline di origano fresco e i pomodorini confit.

INGREDIENTI

600 g di baccalà, capperi e olive sottolio, olio d'oliva, **550 g** di datterini, **4** spicchi d'aglio, sale, olio evo, basilico, **1** limone, zucchero a velo, timo, origano, **250 g** di pomodorini Piccadilly, **250 g** di pomodori Gerardo di Nola, **300 g** di scarti di carne di vitello, **1** patata, cipolla, **10** capperi, **10** acciughe, vino bianco

Un piatto che nasce da un'immagine di quando ero piccolo È perfetto per stare leggeri senza tralasciare il gusto

GAZPACHO DI FRUTTI ROSSI

MARIA TERESA DI MARCO

Food writer, vive tra la Sicilia, Rovereto e Barcellona. È autrice, insieme all'amica Marie Cécile Ferré e al compagno Maurizio Maurizi, fotografo, del blog *La Cucina di Calycanthus*. Assieme hanno scritto più di venti libri di cucina

4 PERSONE

15 MINUTI

Vivo da anni a Barcellona Amo questa zuppa fredda perché è il segno del legame tra cultura italiana e spagnola

INGREDIENTI

1/2 kg di ciliege già snocciolate, **2 cestini** di lamponi, **1 cestino** di ribes rosso, **2** pomodori rossi tipo San Marzano, **1/2** cetriolo, **1** cipollotto rosso fresco, **una striscia** di peperone rosso, **1 fetta** di pane bianco del giorno prima, **2 cucchiai** di aceto di vino rosso invecchiato, **1 cucchiaio** di aceto balsamico, **1/2 bicchiere** di olio extravergine di oliva, sale qb

Incidete i pomodori sul fondo e immergeteli in acqua bollente per pochi minuti, quindi prelevateli con la schiumarola e trasferiteli in una bacinella con acqua gelata: in questo modo sarà più semplice spellarli. Una volta eliminata la pelle, tagliateli in quarti e inseriteli nel boccale del frullatore insieme a ciliegie (ma potete usare anche mezzo chilo di more), lamponi, ribes (tenetene da parte alcuni, però, per la decorazione finale), alle verdure (pomodori, cetriolo, cipollotto, peperone rosso) e al pane del giorno prima spezzettato. Bagnate con un paio di cucchiai di aceto di vino, mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva e un cucchiaio di aceto balsamico. Amalgamate bene, poi mettete in frigorifero per qualche ora a macerare. Trascorso questo tempo, frullate a lungo con il frullatore a immersione fino ad ottenere una crema molto omogenea e setosa. Passate al setaccio fino, se serve, per eliminare gli eventuali semini rimasti, poi assaggiate e regolate di sale. Servite il gazpacho ben freddo nelle coppe dopo aver guarnito con i rametti di ribes interi che vi saranno rimasti.

COUS COUS AI GAMBERI ROSSI E PISTACCHIO DI BRONTE

PINO CUTTAIA

Chef del ristorante «La Madia» di Licata (Agrigento), premiato con due stelle Michelin, ha cominciato come lavapiatti a Torino, poi ha fatto l'operaio e il pizzaiolo prima di rientrare nella sua Sicilia e dedicarsi, da autodidatta, all'alta cucina

10 PERSONE

120 MINUTI

Mettete la farina di pura semola di grano duro in un apposito recipiente («mafaradda»). Con le mani bagnate d'acqua leggermente salata, appena umide, raccogliete la semola e lavoratela con la mano destra, a dita distese, perché si rapprenda in grani piccoli come il pepe. Finito questo lavoro, mettete ad asciugare il cous cous su una tovaglia. Quando asciutto, passate alla cottura, in un recipiente da fuoco chiamato «cuscusèra»: mettete l'acqua (circa 360 g) nella parte più bassa, quando bolle, sistemate il cous cous nella parte centrale, simile a uno scolapasta, e chiudete il coperchio. Cuocete a vapore per 30 minuti. Ora passate ai gamberi: sgusciateli, schiacciate le teste e tenete da parte il midollo. Tostate i gusci in una pentola dai bordi alti. Preparate un battuto di aglio, prezzemolo, peperoncino, cipolla, aggiungete il midollo e mettetelo in un tegame con l'olio: soffriggete dolcemente, aggiungete gusci tostati, acqua per coprire, salsa di pomodoro e cuocete per 30 minuti. Filtrate con un colino. Disponete il cous cous al centro del piatto. Versate la zuppa intorno. Scottate i gamberi rossi sgusciati da entrambe le parti e adagiateli sopra il cous cous con i pistacchi tritati.

INGREDIENTI

1 kg di farina per cous cous, **40 g** di pistacchio di Bronte, **500 g** di gamberi già puliti, peperoncino, cipolla, aglio, **2 cucchiai** di salsa di pomodoro, prezzemolo,**1** limone (la buccia), olio extravergine d'oliva

«Incocciare» bene i grani della semola è un antico rito: prevede una grande maestria ottenuta solo con il tempo

SPAGHETTINI ALL'IMPEPATA DI COZZE, MENTA E LIMONE

ANDREA E DANIELE ZAZZERI

Fratelli, sono i figli di Luciano Zazzeri, il cuoco — scomparso lo scorso anno — della «Pineta», stabilimento balneare con ristorante (una stella Michelin) a Marina di Bibbona (Livorno). Andrea si occupa della sala, Daniele guida la cucina

4 PERSONE

45 MINUTI

I molluschi in padella sono una specialità tipica della costa toscana: qui li abbiamo riproposti con la pasta

INGREDIENTI

350 g di spaghettini Senatore cappelli, **600 g** di cozze, **2 spicchi** d'aglio, **mezzo** peperoncino, **un** ciuffetto di menta, **un** limone, olio extravergine di oliva, **uno** schizzo di vino bianco, sale, pepe di Sichuan, pepe nero, pepe bianco

Procedete per prima cosa con il soffritto. In padella fate soffriggere i due spicchi d'aglio e il mezzo peperoncino in olio extravergine d'oliva. Fate attenzione a non bruciare l'aglio. Quando sarà imbiondito, aggiungete le cozze già pulite (potete fare così: sciacquatele in acqua corrente, poi potete grattare le incrostazioni con un coltello, una paglietta d'acciaio oppure strofinarle tutte assieme con il sale grosso. Strappate alla fine la barbetta con un movimento deciso della mano). Unite in padella anche il pepe delle tre diverse tipologie (bianco, nero e di Sichuan) e coprite la padella con il coperchio. In questo modo le cozze si apriranno e formeranno il sugo che servirà per saltare poi gli spaghetti. In una seconda padella, mettete la polpa di due fettine di limone e unite il sugo delle cozze. Cuocete in acqua bollente e salata gli spaghettini, scolateli un paio di minuti prima che siano cotti e buttateli nella padella con il sugo. Finite di cuocerli qui a fuoco medio, amalgamando bene tutti gli ingredienti. A fine cottura unite la menta lavata, asciugata e tritata al coltello. Alla fine aggiustate con sale e pepe fresco.

POLLO ARROSTO E CRÈME FRAÎCHE ALLE ERBE

OLIA HERCULES

Classe 1984, nata in Ucraina, vive e lavora da tempo a Londra dove ha studiato come traduttrice dal russo. Ha lavorato come chef per Jamie Oliver e Yotam Ottolenghi. Ha scritto tre libri di cucina: questo piatto è tratto da *Summer Kitchens* (Bloomsbury), l'ultimo, appena uscito

6 PERSONE

90 MINUTI

INGREDIENTI

1 pollo grande (da circa 1,4 kg), **150 ml** di crème fraîche, **25 g** di aneto e prezzemolo freschi, **4** spicchi d'aglio, **1 cucchiaio** di olio extravergine d'oliva, sale marino e pepe nero

Mettete in un robot da cucina la crème fraîche, le erbe, gli spicchi d'aglio pelati e tritati grossolanamente e un pizzico abbondante di sale. Frullate fino a che la salsa diventerà ben liscia. Assaggiate e aggiungete un po' di sale, se necessario, e un po' di pepe. Versate l'olio extravergine in una teglia da forno, aggiungete il pollo intero e versate sopra e ai lati la salsa (tenetene da parte una po' per guarnire alla fine). Se avete tempo, coprite con un foglio di alluminio e lasciate marinare per un paio d'ore a temperatura ambiente o in frigorifero per una notte intera. Passate poi alla cottura.

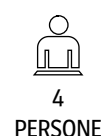
Preriscaldate il forno a 200°C in modalità statica (o ventilata a 180°C). Coprite il pollo con il foglio d'alluminio e fate cuocere per 45 minuti, girandolo un paio di volte per ottenere una cottura uniforme. Scoprite a questo punto il pollo e cuocete per altri 15-20 minuti, o comunque fino a quando le due gambe si staccheranno facilmente dal corpo (fate anche la prova del coltello: forando la parte più spessa della coscia, dovranno uscire i succhi della carne). Tirate fuori il pollo dal forno e lasciatelo riposare per 5-10 minuti. Tagliate la carne e servitela con la salsa.

Lo servo con del buon pane e una semplice insalata Perfetto se ho amici a casa, si prepara con poco sforzo

SECONDI

PADELLATA DI UOVA AI PEPERONI

IRENE BERNI

Food writer e fotografa, classe 1977, dal 2007 gestisce il bed&breakfast «Valdirose» a Lastra a Signa (Firenze) in cui, oltre ad accogliere gli ospiti, organizza corsi di cucina e allestimento della tavola. La sua passioni sono i dolci da colazione e le ricette di casa

4 PERSONE

60 MINUTI

Per una cena improvvisata anche con i bambini: ognuno ha la sua porzione, nessuno litiga (se non per la scarpetta)

INGREDIENTI

5 uova, **900 g** di polpa di pomodoro casalinga, **3** peperoni rossi, **3** piccoli peperoncini, **una** cipolla grossa di Tropea, olio extravergine d'oliva, sale e pepe

Cominciate lavando i peperoni rossi, poi tagliateli, privateli dei semi all'interno e tagliateli a strisce prima e a pezzettini poi. In una bella padella ampia dal bordo alto, versate l'olio extravergine d'oliva, fatelo scaldare e poi unite la cipolla tagliata a rondelle fini. Fatela imbiondire, aggiungete a questo punto i peperoni a pezzetti e fateli rosolare a fuoco basso per circa una ventina di minuti. Aggiungete ora la passata di pomodoro casalinga, i peperoncini lavati e tagliati a pezzetti e fate sobbollire per altri 10 minuti, o fino a quando il sugo vi sembrerà pronto. Quando la salsa diventerà soda, aggiustate il sapore con sale e mescolate. Aiutandovi con un cucchiaio di legno, formate cinque buchette che andrete a riempire con le uova. Rompete i gusci e, facendo attenzione a non farli fuoriuscire, versate ciascun tuorlo con il suo albume nei cinque buchi fatti. Coprite a questo punto la pentola con un coperchio e cuocete le uova per 5 minuti (o comunque fino a quando l'albume non diventerà bianco e rappreso). Spegnete il fuoco e macinate un po' di pepe nero su ogni uovo e servite il piatto ben caldo.

SINFONIA DI MANDORLE, PESCA E CIOCCOLATO BIANCO

SAL DE RISO

Pasticcere campano, dopo aver frequentato l'istituto alberghiero di Salerno comincia a lavorare come cuoco negli hotel della Costiera amalfitana La sua pasticceria si trova a Minori, Costa di Amalfi (Salerno) e ha un negozio anche a Roma

6 PERSONE

40 MINUTI

INGREDIENTI

Pan di Spagna: **3** uova, **50 g** di mandorle macinate, **100 g** di zucchero, **15 g** di farina. Ripieno: **150 g** di pesche, **60 g** di zucchero, **6 g** di gelatina, **10 g** di amaretto di Saronno. Crema: **500 g** di panna liquida, **125 g** di cioccolato bianco, **30 g** di zucchero, **2** tuorli, **6 g** di gelatina, **1 g** di sale, **100 g** di pasta di mandorle, **½** bacca di vaniglia. Salsa: **100 g** di pesche gialle, **50 g** di zucchero, **3 g** di amido di mais

Montate per 10 minuti tuorli, mandorle e 50 g di zucchero. Poi montate albumi e 50 g di zucchero. Miscelate e unite la farina setacciata. Versate in una tortiera imburrata e infarinata (22 cm) e infornate a 180°C per 20 minuti. Ripieno: frullate pesche, zucchero e incorporate la gelatina ammollata in acqua fredda e sciolta a bagnomaria. Mescolate e unite l'amaretto di Saronno. Versate il frullato in un cerchio d'acciaio (20 cm, altezza 1 cm) chiuso alla base con pellicola trasparente e mettete in freezer per 2 ore. Crema: stemperate in una pentola tuorlo, zucchero, sale, semini della bacca, pasta di mandorle. Portate a ebollizione la panna e versatela sulla preparazione. Portate a 80°C per un minuto. Unite la gelatina ammollata e togliete il tegame dal fuoco. Incorporate il cioccolato spezzettato. Filtrate la crema con un colino e mettete in frigo per 12 ore. Montate la crema ancora fredda e utilizzatela subito. Salsa: frullate gli ingredienti e versate in un pentolino. Portate a 85°C e raffreddate. Montate così: in un cerchio d'acciaio (24 cm, altezza 4 cm), poggiato sopra un vassoio ricoperto con carta da forno, posizionate il pan di Spagna. Versate la metà della crema e inserite al centro il ripieno congelato. Ricoprite con la crema fino al bordo e lisciate bene. Con quella che avanza decorate con un sac a poche. Mettete in freezer per 4 ore. Sfilate il cerchio. Decorate con altra salsa alla pesca e filetti di mandorle.

Dedicata a Ravello, città della musica, e alla sua Villa Rufolo dove ogni anno si svolgono concerti

PIZZA CRUNCH TATIN AL POMODORO

RENATO BOSCO

Maestro pizzaiolo veneto pluripremiato, nel 2006 apre «PizzadaRè», a San Martino Buon Albergo (Verona), nel 2009 al civico a fianco nasce «Saporè», che diventa presto una vera sala di degustazione della pizza, oggi «Renato Bosco Pizzeria»

4 PERSONE

30 MINUTI

Per riusare il pane raffermo mia madre lo bagnava con olio e sale: mi ha ispirato questo ricordo

INGREDIENTI

450 g farina macinata a pietra di tipo 1, **50 g** farina integrale, **375 g** acqua, **12 g** sale, **15 g** olio evo, **2 g** lievito compresso, **2** pomodori San Marzano. Per la farcia: Parmigiano Reggiano grattugiato, pomodori datterini tagliati a dadini, burrata, pesto, basilico fresco e origano

Impastate in prima velocità la farina con 300 g di acqua, poi aggiungete il lievito sbriciolato. Appena l'impasto prende corpo, impastate in seconda velocità, unendo sale, olio e acqua rimanente fino ad ottenere un impasto omogeneo. Fate riposare in massa a temperatura ambiente per un'ora. Per le successive 12-15 ore mettere l'impasto in frigo. Poi formate una boccia unica e fate lievitare in un contenitore di plastica per 4-6 ore a temperatura ambiente e comunque fino al raddoppio. Tagliate a fette i pomodori San Marzano, conditeli con olio, sale e origano e sistemateli distribuendoli ordinatamente in una teglia (30 cm per 40 cm) sopra un foglio di carta forno. Capovolgete l'impasto su un piano infarinato, allargatelo con i polpastrelli e stendetelo in maniera delicata sopra i pomodori in modo da coprire l'intera teglia. Aggiungete dell'olio sopra la base e fate lievitare per un'ora circa. Infornate la pizza in forno statico a 240-260°C per circa 10 minuti. Una volta sfornata fate raffreddare. Capovolgete la teglia e riponetela nuovamente in una teglia. Cospargetela di parmigiano e cuocete a 200°C per 2/3 minuti in modo che il Parmigiano diventi croccante. A questo punto procedete con la farcitura: aggiungete la burrata, la dadolata di pomodorini e finite con abbondante pesto, le foglie di basilico e l'origano.

BUNDT CAKE AI MIRTILLI

DORIE GREENSPAN

Nata a Brooklyn, vive tra New York e Parigi ed è una delle più famose food writer d'America. Cura la rubrica *On desserts* sul *Nyt Magazine* e ha scritto 13 libri di cucina, tra cui *Everyday Dorie*, (Houghton Mifflin Harcourt) da cui è tratta questa ricetta

8 PERSONE

90 MINUTI

Preriscaldate il forno a 180°C gradi. Imburrate uno stampo da bundt, spolverate l'interno con la farina ed eliminate l'eccesso. Mescolate farina, lievito e bicarbonato di sodio. Mettete lo zucchero nella ciotola di un robot da cucina o in una ciotola grande se usate il mixer manuale. Grattugiate la scorza del lime sullo zucchero e, usando la punta delle dita, mescolate per profumare lo zucchero. Unite il burro e il sale e sbattete a velocità media per circa 3 minuti fino a quando sarà tutto ben miscelato. Riducete al minimo la velocità e unite le uova una alla volta. Sbattete assieme l'estratto di vaniglia con l'olio: otterrete una miscela lucida e morbida come la maionese. Sbattete il latticello e poi unite la farina tutta in una volta. Mescolate tutto assieme e azionate il mixer a bassa velocità fino a rendere la pastella di nuovo liscia. Unite anche i mirtilli e mescolate con una spatola. Ora versate nello stampo e cuocete per circa 55 minuti o un'ora, fino a quando la parte superiore diventa marrone. Trasferite la torta su una griglia, fatela riposare per 15 minuti e poi sformatela delicatamente sulla griglia. Servitela fredda, è più buona il giorno dopo.

INGREDIENTI

270 g di farina, **1 cucchiaino e un quarto** di lievito in polvere, **un quarto di cucchiaino** di bicarbonato di sodio, **340 g** di mirtilli freschi, **250 g** di zucchero, **1** lime, **110 g** di burro, **un quarto di cucchiaino** di sale, **3** uova grandi, **un cucchiaino e mezzo** di estratto di vaniglia, **120 ml** di olio insapore, **120 ml** di latticello

Buona perché resta umida Si serve solo con un po' di zucchero a velo e si può fare anche con i lamponi